LABILAIT Z.I. "Le Cardonnoy" 76390 AUMALE Tél. : 02.35.94.12.00 Fax : 02.35.94.12.50	BORDEREAU D'ANALYSES D'EAU	Référence/Version : AO02H Date d'application : 01/06/22 Pagination : 1/2
---	---	---

NOM :

Prénom :

Adresse :

Mail :

Coller ici l'étiquette
code-barres
de la laiterie

Prélèvement Date : ____/____/____

 Heure :

 Origine :

(Puits, robinet, etc...)

Copie des résultats à (Nom + adresse mail si besoin) :

Cadre réservé au Labilait	
N° de dossier	N° de travail
Date de réception :	Température à réception : °C
Echantillons conformes aux critères d'acceptation ?	☐ OUI ☐ NON
Visa :	

Tarif – Année 2024, Calculez le coût de vos analyses :

Analyses	Quantité	Prix TTC	Total
<ul style="list-style-type: none"> • Chimie : Code 16 Analyses physico-chimiques (42.33 € HT) (pH, dureté, chlorures, fer, nitrates, nitrites, azote ammoniacal)	X	50.80 €	=
<ul style="list-style-type: none"> • Bactériologie : ⚠ Attention : Pour les analyses bactériologiques, vous devez sélectionner <u>l'une</u> ou <u>l'autre</u> des analyses mais pas les deux (analyses similaires)	X	45.44 €	=
<ul style="list-style-type: none"> 1) Analyses bactériologiques (37.87 € HT) Code 59 (Bactéries aérobies à 22 et 36°C, coliformes, Escherichia coli, Entérocoques intestinaux, micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs)	X	17.38 €	=
Ou,			
<ul style="list-style-type: none"> 2) Analyses bactériologiques pour des bonnes pratiques d'élevage Haute-Normandie (14.48 € HT) Chartes (Escherichia coli et Entérocoques intestinaux)	X	17.38 €	=
Prise en charge (5.57 € HT)	1	X 6.68 €	= 6.68 €
Total (Additionnez votre colonne Total) ⚠ TVA déjà incluse	-	€	

Joindre le règlement (à l'ordre du LABILAIT) au bordereau d'analyses d'eau.

LABILAIT Z.I. "Le Cardonnoy" 76390 AUMALE Tél. : 02.35.94.12.00 Fax. : 02.35.94.12.50	BORDEREAU D'ANALYSES D'EAU	Référence/Version : AO02H Date d'application : 01/06/22 Pagination : 2/2
--	---	---

PROTOCOLE POUR LE PRELEVEMENT

D'ECHANTILLON D'EAU

- 1.** Nettoyer le point de prélèvement (si présence d'embouts les retirer, retirer le filtre et brosser le filetage).
- 2.** Nettoyer et désinfecter les mains pour le préleveur afin d'éliminer toute contamination.
- 3.** Prendre un récipient stérile et hermétique (vous pouvez en obtenir sur simple demande au Labilait).
- 4.** Faire couler l'eau avant le prélèvement (5 à 10 secondes).
- 5.** Désinfecter l'endroit du prélèvement, avec de l'eau javellisée ou en passant une flamme.
- 6.** Refaire couler l'eau (4 à 5 secondes).
- 7.** Réaliser le prélèvement.
- 8.** Identifier correctement l'échantillon (étiquette code-barres).
- 9.** Compléter le document (recto) et le joindre à l'échantillon.
- 10.** Stocker le tout dans un endroit dont la température est comprise entre **0 et 4 °C**.
- 11.** Expédier l'échantillon au laboratoire dans les 24 heures en **respectant la chaîne du froid**.